

食品行业高温灭菌釜 杀菌锅源头厂家 卤豆干全自动高温杀菌锅

产品名称	食品行业高温灭菌釜 杀菌锅源头厂家 卤豆干全自动高温杀菌锅
公司名称	诸城市重诺机械有限公司
价格	45000.00/台
规格参数	品牌:重诺 型号:1000 产地:山东诸城
公司地址	山东省诸城市龙华街715号
联系电话	0536-6557155 15753696356

产品详情

食品行业高温灭菌釜，杀菌锅源头厂家，卤豆干全自动高温杀菌锅由锅体、锅盖、开启装置、锁紧楔块、安全连锁装置、轨道、灭菌筐、蒸汽喷管及若干管口等组成。锅盖密封采用充气式硅橡胶耐温密封圈，密封可靠，使用寿命长。具有受热面积大，热效率高、加热均匀、液料沸腾时间短、加热温度容易控制等特点。产品特点：1. 自动化程度高2. 卤豆干全自动高温杀菌锅纯净水杀菌3. 间接加热和冷却，没有二次污染4. 适合各种不同的包装物5. 完善的压力控制，适合含气包装的杀菌6. 控制系统主要部件采用原装进口7. 杀菌锅采用智能模糊温度控制系统

食品行业高温灭菌釜，杀菌锅源头厂家，卤豆干全自动高温杀菌锅杀菌锅，其作用是使食品等在密闭的环境下，接受升温、保温、降温三个过程，从而使食品中的菌控制在指定的数量之内，在设定的保质期内不能繁殖，卤豆干全自动高温杀菌锅并能保持食品的营养成分不被寻损害。是软包装、马口铁、玻璃瓶、含气盒等食品生产厂商的专用高温消毒设备。全自动灌装肉制品杀菌锅特点：1. 升温速度快。2. 温度控制均匀。5. 软化水杀菌，食品包装光亮洁净。6. 节能型杀菌锅（节约时间、蒸汽、压缩空气、水和电）7. 可实现半自动控制。8. 适用范围广（适合任何包装）。

食品行业高温灭菌釜，杀菌锅源头厂家，卤豆干全自动高温杀菌锅杀菌过程：

- 1.注水：向杀菌锅底部注入适量杀菌用水。
- 2.杀菌：循环泵将杀菌用水在闭路系统中不断循环，水形成雾状喷射到杀菌物表面，杀菌锅源头厂家蒸汽直接进入锅里加温，加温速度快，并终控制在需要的温度。罐内压力通过加压阀和排汽阀调整在需要的理想的范围内。
- 3.降温：采用管式换热器降温，降温速度快。
- 4.排水：杀菌用水通过排水阀排出。

